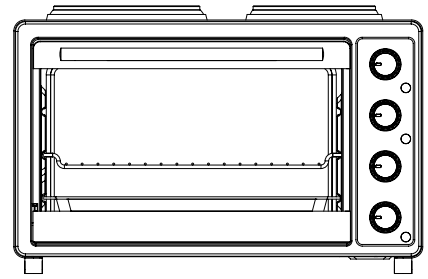
essentials
VALUE FOR MONEY

ONE YEAR WARRANTY

INSTRUCTION MANUAL

MINI OVEN



MODEL NO：GH30-S1(7226715)

EAN: 6001001469449

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Pls save and read this instruction manual carefully before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. Always use the accessory handle or wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or main part of the oven in water or other liquids.
7. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
8. Do not pull cord with rash manner or lay any heavy things on it.
9. Unplug from outlet when not in use to protect from happening any electric shock or fire accident.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
11. Put the electric oven in a dry place. This electric oven is just for household using.
12. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
14. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
16. Be sure to unplug the electric oven and allow cooling before moving or repairing it.
17. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
18. Take attention not to let the electric oven be scratched by hard edges.
19. Do not cover the air inlet of oven. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
20. Do not load any thing on door glass.
21. Do not put food tray or any other things directly on the heating elements.
22. Do not use outdoors. Do not use appliance for other than intended use.
23. Any its malfunction should be solved by the authorized or professional persons.
24. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system
25. If the surface of the hotplate is cracked, switch off of the appliance to avoid the possibility of electric shock Return appliance the nearest Authorized Service Center for repair.
26. First use, there will be smoke produce, before cooking food, make oven work 10mins to moving appliance containing hot oil or other hot liquids, second time cooking, there is no smoke.

CAUTION

Before using your convection electrical oven for the first time, be sure to：

1. Read all instructions included in this manual.
2. Remove sticker from the oven.
3. Confirm the accessories in the carton and remove all racks and pans to wash in hot sudsy water or in dishwasher.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

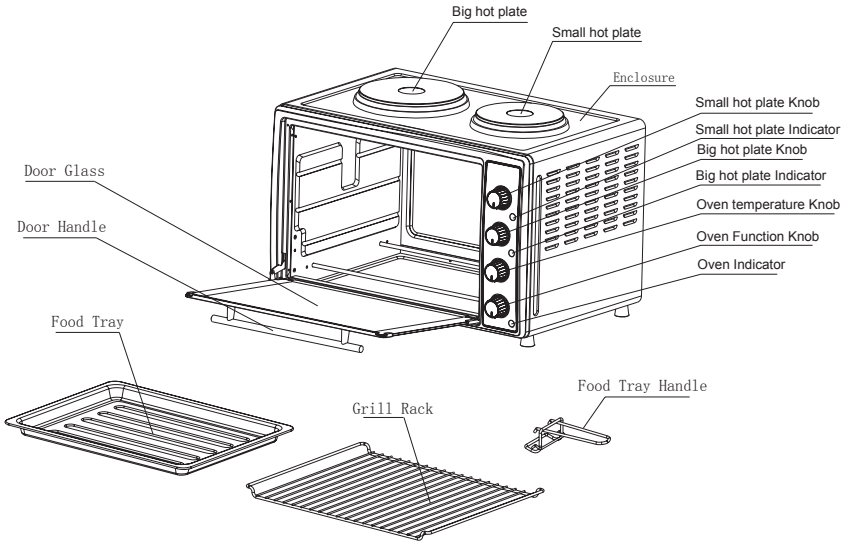
When begin to use:

1. Confirm the marked power consumption is in conformity with your household electric power.
2. Do not let cord hang over edge of table or counter to avoid that children may stumble over.
3. If the supply cord is damaged, the oven should not be used before it is repaired.
4. Oven should be sent to the manufacturer, authorized service agent or a similarly qualified person to repair in order to avoid a hazard.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electric rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

COMPONENTS:



TERMO DE GARANTIA

FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA.
EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/ FISCAL DE COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA GARANTIA.

Número do modelo	(Número do lote:)
Nome do produto	
Data da compra	
Local da compra	

1. A parte vendedora do produto (“vendedor”) ao comprador original deste produto (“comprador”) garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra (‘período da garantia”) deste produto.

2. No caso em que o período de garantia não expirou e o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3 º abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
   2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
   2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.

3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
   3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
   3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
   3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgate natural
   3 4for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
   3.5 for utilizado para fins comerciais.

4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.

5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.

CARACTERÍSTICAS

Consumo de Energia:	220-240V~ 50Hz
Potência de saída total:	3300W
Saída Tabuleiro (Φ185):	1200W
Saída Tabuleiro (Φ155):	700W
Saída do Forno:	1400W

Eliminação amiga do ambiente

ELIMINAÇÃO: Não descarte este produto como lixo doméstico. A recolha de tais resíduos deve ser separada para tratamento especial.

Function

Bigger Hotplate (Φ185mm): Use for cooking various casserole dishes and other desired use.

Smaller Hotplate (Φ155mm): Use for cooking various casserole dishes and other desired use.

Control Panel: Smaller Hotplate Knob, Bigger Hotplate Knob, and Oven Temperature Knob, Oven Function Knob, Oven indicator, Hotplate indicator.

Grill Rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading food tray.

Food Tray: For use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.

Food Tray Handle (For Food Tray and Grill Rack**)**: Allows you to pick up Food Tray and Grill Rack to avoid any scald.

Door handle: Cool handle to avoid any scald.

Glass Door: Transparent tempered glass allows you to view the cooking process conveniently.

OPERATION INSTRUCTION：

Note: Oven and Hotplate can work at the same time.

Using Your Oven:

A. Select cooking mode with This oven has four cooking modes to “Off”,(Oven no operation)

B. This oven has five cooking modes to (Upper Heating).

C. This oven has five cooking modes to (Lower Heating).

D. This oven has five cooking modes to (Upper Heating & Lower Heating)

（***You can only use the Oven*** Temperature Knob ***when the is on 90℃ to250℃***）.

1. Place the food on grill rack or Food tray and close the oven door.
   a. Do not use any paper or plastic container.
   b. Use Food tray for any food that is small in size or likely to drip while cooking.
   c. Place the food evenly on the grill rack.
2. Insert the power plug into the socket. The Function Knob must turn OFF.
3. Set the cooking desired temperature.
4. When cooking Function turn off, then you should:
   a. Use accessory handle or oven mitts to remove hot food to avoid any scald.
   b. In case to cease the cooking process during the middle of the cooking, make sure to turn the Function knob to “OFF” position.
5. Remove the power plug from the socket after cooking.

Oven cooking guide：

1. Cooking time may varies depend on food ingredients, temperature, mass and portion. Please adjust the time with the recipe time reference and according to the actual cooking condition.
2. If prolong cooking, cooking time may be lessen with the hot heating elements. Adjust the time based on the actual food condition.
3. The electric oven will adjust the heating elements temperature automatically to avoid overheat. It will come off eventually but do not remove the food from the electric oven to ensure proper cooking effect.

NOTE:The scale of thermostat is tested and fixed under full output power of 1400Watts(upper + lower heating), instead of separately at 800Watts(upper) / 600Watts(lower).

Using Your Hotplate

Hotplate could be used to cook various casserole dishes.

Cooking Utensils

1. Cooking gears that can be placed on top of the heater to heat food includes all utensils made of ferrite element such as enamel, cast or stainless steel with a smooth base which diameter in 155 --185mm, have a flat bottom and are covered with lid.
2. Utensils that should not be used to heat food include that is made of aluminum or copper; and containers with a base diameter no more than hotplate set value.

Operation Instructions

1.Plug in the power socket

2.Turn Smaller Hotplate Knob to “0” (Smaller hotplate no operation), to “300W” (smaller hotplate in 300 Watts) , to “400W”(smaller hotplate in 400 Watts), to “700W” (smaller hotplate in 700 Watts)

3.Turn Bigger Hotplate Knob to “0” (Bigger hotplate no operation), to “400W” (Bigger hotplate in 400 Watts) , to “800W”(Bigger hotplate in 800 Watts), to “1200W” (Bigger hotplate in 1200 Watts)

. Select the desired cooking time.

. When completed, turn Hotplate Knob to “O”.

Note: The weight of the food which is put on the Food Tray/Grill Rack can not be over 3.0kg. （just for reference）(The food can not concentrate on one side of the Food Tray/Grill Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Grill Rack evenly）.

CARE & CLEANING

ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

Your oven features a quick-clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth . Do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape walls with metal utensils as this may damage the quick-clean interior. Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel.

SPECIFICATION

Power Consumption:	220-240V~ 50Hz
Total Output Power:	3300W
Hotplate(Φ185) Output:	1200W
Hotplate(Φ155) Output:	700W
Oven Output:	1400W

Environment friendly disposal

DISPOSAL:Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

Guia de culinária do forno：

1. Os tempos de cozedura podem variar dependendo dos ingredientes alimentares, temperatura, peso e tamanho da parcela. Ajuste o tempo da receita de acordo com as condições de cozedura atuais.
2. Se o forno for utilizado por um longo período de tempo, os tubos de aquecimento alcançarão uma temperatura alta, o que poderá facilitar um tempo de cozedura mais curto. Ajuste o tempo de cozedura com base nas condições alimentares reais.
3. O forno eléctrico irá ajustar a temperatura de aquecimento dos elementos automaticamente para evitar o super aquecimento. Irá desligar-se, eventualmente, mas não retire os alimentos do forno eléctrico para garantir um efeito da cozedura adequado.

NOTA: A escala do termóstato só pode ser executada à potência máxima de saída de 1400 Watts (aquecimento superior + inferior), em vez de separadamente a 800 Watts (superior)/600 Watts (inferior).

Usando o tabuleiro

Fogão pode ser usado para cozinhar vários pratos.

Utensílios de cozinha

1. O equipamento de cozinha que pode ser colocado na parte superior do forno para aquecer a comida inclui todos os utensílios feitos a partir de elementos de ferrite, como esmalte, aço fundido e inox com base suave, 155 –185 mm de diâmetro, fundo plano e cobertos com uma tampa.
2. Não devem ser utilizados utensílios de cozinha feitos de alumínio ou cobre. O tamanho dos utensílios de cozinha não deve ser superior ao tamanho do tabuleiro.

Instruções de funcionamento

1. Ligue a tomada.
2. Rode o botão do tabuleiro pequeno para “0” (para indicar que o aparelho não está em uso), para “300 W” (para indicar que o aparelho está a funcionar a 300 Watts), para “400 W” (para indicar que o aparelho está a funcionar a 400 Watts) e para “700 W” (para indicar que o aparelho está a funcionar a 700 Watts, a potência máxima de saída).
3. Rode o botão do tabuleiro grande para “0” (para indicar que o aparelho não está em uso), para “400 W” (para indicar que o aparelho está a funcionar a 400 Watts), para “800 W” (para indicar que o aparelho está a funcionar a 800 Watts) e para “1200 W” (para indicar que o aparelho está a funcionar a 1200 Watts, a potência máxima de saída).

. Seleccione o tempo de cozedura desejado.

. Quando terminar, rode o botão do tabuleiro para “0”.

Nota: O peso da comida colocada na tabuleiro da comida/Grelha de grill não deve exceder os 3,0 kg. (como referência, a comida não deve concentrar-se apenas num dos lados da tabuleiro da comida/Grelha de grill. Para obter os melhores resultados, a comida deve ser distribuída uniformemente pela tabuleiro da comida/Grelha de grill）.

LIMPEZA & MANUTENÇÃO

DESLIGUE SEMPRE O FORNO E DEIXE ARREFECER ANTES DE LIMPAR

O forno possui um revestimento rápido de limpar. Se desejar, limpe as paredes com um pano húmido. Não use esponjas de lã de aço para limpeza, produtos de limpeza abrasivos ou raspar as paredes com utensílios de metal, pois isso pode danificar o interior de rápida limpeza. Lave todos os acessórios em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça. Limpe a porta com um pano húmido e seque com uma toalha de papel ou pano.

Função

Tabuleiro Grande (Φ185mm): Para cozinhar vários pratos da caçarola e outras utilizações pretendidas.

Tabuleiro Pequeno (Φ155mm): Para cozinhar vários pratos da caçarola e outras utilizações pretendidas.

Painel de controlo: Botão do tabuleiro pequeno, botão do tabuleiro grande e forno, botão de temperatura, botão de função do forno, indicador do forno, indicador do tabuleiro.

Grelha de Grill: Para torrar, cozer e cozinhar pratos em geral na caçarola e carregamento de panificação.

Tabuleiro: Para grelhar e assar diversos alimentos que contenham água ou que vão deitar água ou óleo durante o cozimento.

Pega da tabuleiro de comida (Para tabuleiro de comida e Grelha de grill**)**: Permite que pegue a tabuleiro e da grelha para evitar qualquer queimadura.

Puxador: Puxador para evitar qualquer queimadura.

Porta de vidro: vidro temperado transparente permite visualizar o processo de cozimento conveniente.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO：

Nota: o forno e o tabuleiro podem trabalhar em simultâneo.

Como utilizar o forno:

A. Este forno tem quatro níveis de cozedura. Quando o indicador do forno está definido para a posição “Off” (Desligado), o aparelho não se encontra em uso.

B. Rode o indicador do forno para este nível para executar Aquecimento superior:

C. Rode o indicador do forno para este nível para executar Aquecimento inferior:

D. Rode o indicador do forno para este nível para obter Aquecimento superior e Aquecimento inferior:

(***Este forno funciona numa gama de temperaturas entre 90 ℃ e 250 ℃***).

1. Coloque os alimentos na grelha ou na tabuleiro Grill e fechar a porta do forno.
   a. Não use papel ou qualquer outro recipiente de plástico.
   b. Use o Tabuleiro para qualquer alimento que seja pequeno no tamanho, ou susceptíveis de gotejamento durante a cozedura.
   c. Coloque os alimentos uniformemente sobre a grelha.
2. Ligue a ficha na tomada. O botão de função deve ser rodado para “OFF” (DESLIGADO).
3. Regule a temperatura desejada.
4. Quando a função de cozedura estiver rodada para “Off” (Desligado), deve:
   a. Usar acessórios de protecção ou luvas protectoras para retirar comida quente e evitar queimaduras.
   b. Parar de cozinhar durante o processo de cozedura rodando o botão de função para a posição “OFF” (DESLIGADO).
5. Retire a ficha da tomada após a cozedura.

WARRANTY

PLEASE AFFIX YOUR RECEIPT/PROOF OF PURCHASE HERE.
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER THIS WARRANTY THE AFORESAID RECEIPT/PROOR OF PURCHASE MUST BE PRODUCED TOGETHER WITH THIS WARRANTY.

Model number	(Lot number:)
Product name	
Date of purchase	
Place of purchase	

1. The party selling the product (“the seller”) to the original purchaser of this product (“the customer”) hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”) of rhis product.

2. In the event that the warranty period has not lapsed and the procdict is not of a good quality, or in good working order or, is defective or is not suitable for tis intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
   2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or to exchange the product for the same or similar product for the same purchased value;
   2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value;

3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
   3.1 Has been altered contray to the instructions provided in the product manual;
   3.2 Has been misused, abused or tampered with;
   3.3 Is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
   3.4 Is damaged resulting from the customer’s gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
   3.5 Has been utilised for commercial use.

4. This warranty applies only to product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.

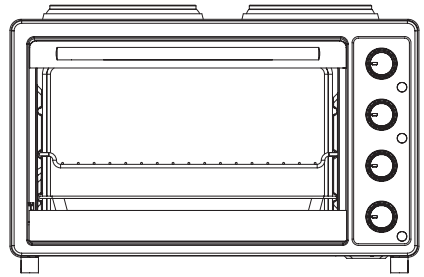
5. Any claim in term of this warranty must be supported by the original proof of purchase.

essentials
VALUE FOR MONEY

ONE YEAR WARRANTY

NOTICE D'UTILISATION

COMBINE FOUR/PLAQUES



Modèle n° GH30-S1(7226715)

EAN: 6001001469449

USAGE DOMESTIQUE ET EN INTÉRIEUR UNIQUEMENT

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant utilisation et conservez ce manuel

26. Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, pode produzir-se algum fumo porque o aparelho poderá conter óleo quente ou outros líquidos quentes. Antes de cozinhar alimentos pela primeira vez, ligue o forno durante 10 minutos. Quando utilizar o aparelho pela segunda vez, não será produzido qualquer fumo e não será necessário aquecer o forno previamente.

CUIDADO

Antes de usar o forno de convecção eléctrico pela primeira vez, certifique-se:

1. Lê todas as instruções contidas neste manual.
2. Retire a etiqueta do forno.
3. Confirme os acessórios na caixa e retire todos os tabuleiros e panelas para lavar em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça.
4. Após a remontagem do forno, recomendamos que o coloque na temperatura máxima cerca de 15 minutos para eliminar todo o óleo da embalagem que possa permanecer após o envio.

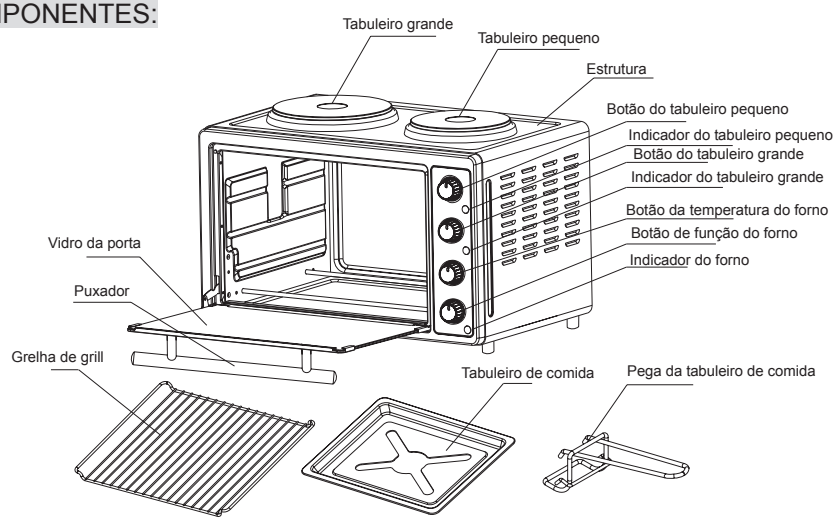
Quando começar a usar:

1. Confirme se o consumo de energia marcado está em conformidade com os seus electrodomésticos.
2. Não deixe o cabo pendurado à beira da mesa ou do balcão para evitar que as crianças possam tropeçar.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o forno não deve ser usado antes que seja reparado.
4. O forno deve ser enviado para o fabricante, agente autorizado de serviço ou uma pessoa qualificada para reparar, a fim de evitar um acidente.

Esta unidade tem um cabo eléctrico curto para reduzir o risco de se enrolar ou tropeçar num cabo longo. Um cabo de extensão pode ser utilizado se tiver cuidado no seu uso:

1. A classificação eléctrica do fio de extensão deve ser pelo menos tão grande como a classificação eléctrica do aparelho.
2. Um cabo de extensão com o cabo de alimentação deve ser organizado de forma que não fique pendurado sobre uma bancada ou uma mesa, onde pode ser puxado por crianças ou caír acidentalmente.

COMPONENTES:



AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou a falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso dos aparelhos por uma pessoa responsável pela sua segurança.
As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho está em uso.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use o puxador e os botões.
3. Use sempre acessórios de protecção ou luvas protectoras e isolantes ao inserir ou retirar itens do forno quente.
4. É necessária supervisão quando o aparelho for usado por crianças ou perto delas.
5. Não deixe o cabo pendurado à beira da mesa ou do balcão, ou toque em superfícies quentes.
6. Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a tomada ou qualquer parte do forno em água ou outros líquidos.
7. Não utilize o aparelho com o cabo ou ficha danificados ou após o mau funcionamento do aparelho, ou se foi danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado mais próximo para análise, reparo ou ajuste.
8. Não puxe o cabo com força desnecessária nem coloque itens pesados em cima do cabo.
9. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso para evitar choques eléctricos e incêndios.
10. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar danos ou ferimentos.
11. Coloque o forno eléctrico em local seco. Este forno eléctrico destina-se apenas ao uso doméstico.
12. Ao utilizar o forno, mantenha pelo menos 10 centímetros de espaço em todas as paredes do forno para permitir a circulação de ar adequada.
13. Não coloque sobre ou perto de um fogão a gás ou eléctrico, ou um forno aquecido, ou num forno microondas.
14. Alimentos de grande porte e utensílios de metal não devem ser inseridos na torradeira do forno porque podem criar risco de incêndio ou risco de choque eléctrico.
15. Não coloque qualquer um dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel ou qualquer coisa semelhante.
16. Certifique-se de que o forno eléctrico está desligado e deixe arrefecer antes de movê-lo ou repará-lo.
17. O cuidado extremo deve ser tido ao remover a tabuleiro ou a eliminação de gordura quente ou outros líquidos quentes.
18. Tenha cuidado para evitar arranhões de bordas pontiagudas no forno eléctrico.
19. Não cubra a entrada de ar do forno. Não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio. Isso pode provocar o super aquecimento do forno.
20. Não coloque nada sobre a porta de vidro.
21. Não coloque a tabuleiro da comida ou quaisquer outros itens directamente sobre os elementos de aquecimento.
22. Não utilizar ao ar livre. Não utilize o aparelho para que não seja o uso pretendido.
23. Qualquer mau funcionamento deve ser solucionado por pessoas autorizadas ou profissionais.
24. O aparelho não se destina a ser controlado por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
25. Se a superfície do fogão estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico. Leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparação.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes déficientes physiques, sensitives ou mentales, ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires à moins d'être surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
La porte et la surface extérieure de l'appareil peuvent chauffer lors de l'utilisation.

L'utilisation d'appareils électriques nécessite le respecter de consignes de sécurité de base, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées.
3. Utilisez toujours la poignée ou portez des gants de protection lorsque vous devez mettre ou sortir un plat du four.
4. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil ou rester à proximité de l'appareil sans surveillance.
5. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail, ou être en contact avec des surfaces chaudes.
6. Pour prévenir tout risque d'électrocution, évitez tout contact du cordon d'alimentation, de la prise ou toute autre partie de cet appareil, avec l'eau ou d'autres liquides.
7. Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé, qu'il s'agisse du cordon, de la prise ou de l'appareil lui-même. Faites examiner ou réparer l'appareil dans le Service Après-Vente agréé le plus proche de chez vous.
8. Ne tirez pas avec force sur le cordon d'alimentation et veillez à n'y accrocher aucun poids.
9. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie.
10. L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil est déconseillée au risque de l'endommager.
11. Placez ce four électrique dans un endroit sec. Ce four électrique est uniquement destiné à un usage domestique.
12. Veillez à laisser un espace d'au moins 10 cm de chaque côté du four afin de faciliter la circulation de l'air.
13. Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, dans un four chaud ou dans un four à micro-ondes.
14. Veillez à ne pas mettre à l'intérieur du four des plats trop grands ou des ustensiles métalliques car cela pourrait augmenter les risques d'électrocution ou d'incendie.
15. Ne mettez pas dans le four des objets en carton, plastique, papier ou en matériaux similaires.
16. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché et qu'il a refroidi lorsque vous devez le déplacer ou le réparer.
17. Manipulez les plateaux et procédez au nettoyage des graisses et liquides chauds avec précaution.
18. Veillez à ne pas abîmer l'appareil en le cognant contre des angles.
19. Ne couvrez pas la grille d'aération du four. Ne couvrez aucune partie du four de papier aluminium pour éviter qu'il ne surchauffe.
20. Ne disposez rien sur la porte en verre.
21. Ne placez aucun lèchefrite ou aucun autre objet directement sur les plaques chauffantes.
22. Cet appareil n'est pas destiné à un usage extérieur. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
23. Tout dysfonctionnement devra être réparé par un professionnel ou un technicien autorisé.
24. L'appareil n'est pas conçu pour être contrôlé par une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
25. Si les plaques chauffantes présentent des fissures, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de

court-circuit et retournez-le auprès du Service Après-Vente agréé le plus proche de chez vous.

26. Lorsque vous utiliserez cet appareil pour la première fois, il est possible que de la fumée apparaisse puisque l'appareil peut contenir de l'huile ou d'autres liquides chauds. Allumez donc le four une dizaine de minutes avant de l'utiliser pour la première fois. Lorsque vous l'utiliserez pour la deuxième fois, aucune fumée ne doit se produire et il n'est plus nécessaire de le faire préchauffer.

PRÉCAUTION

Avant toute première utilisation de votre combiné four électrique / réchauds, assurez-vous :

1. de bien lire les instructions de ce manuel.
2. de retirer les autocollants du four.
3. de vérifier la présence de les tous les accessoires dans le carton et retirer les plaques et grilles pour les laver dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. Après avoir assemblé votre four, nous vous conseillons de le faire fonctionner à vide pendant 15 minutes à température MAX pour éliminer tout reste éventuel d'emballage pouvant subsister.

Au moment de l'utiliser :

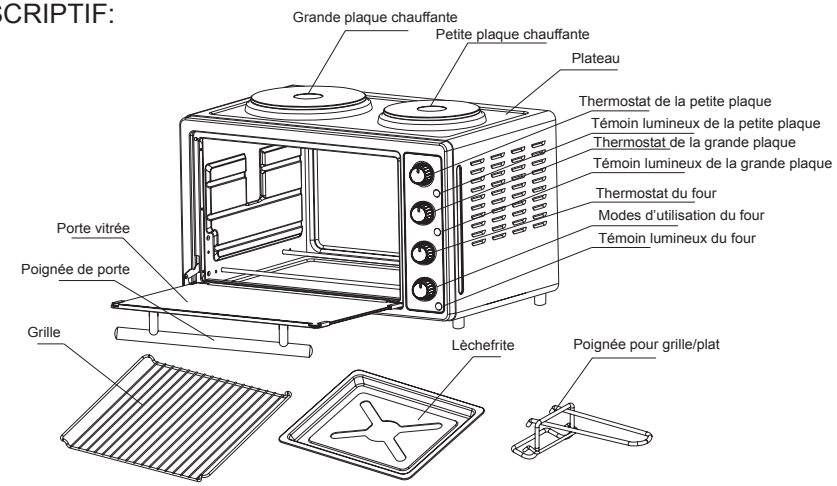
1. Assurez-vous que la tension secteur de votre domicile correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail pour éviter que les enfants ne trébuchent.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites jamais fonctionner le four avant de l'avoir fait réparer.
4. Le four doit être envoyé en réparation auprès du fabricant, d'un Service Après-Vente agréé ou d'une personne de qualification similaire pour éviter tout accident.

Cet appareil possède un cordon d'alimentation court pour limiter les risques d'étranglement ou de chute. L'utilisation d'une rallonge électrique doit s'effectuer avec précaution :

1. L'intensité de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.

2. Veillez à ce que la rallonge ne traîne pas sur la table ou le plan de travail pour éviter que les enfants ne tirent dessus ou trébuchent accidentellement.

DESCRIPTIF:

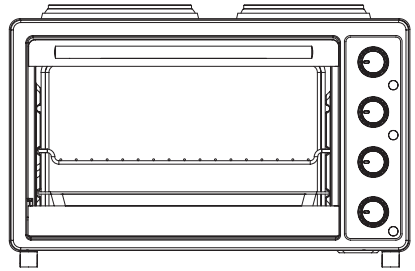


essentials
VALUE FOR MONEY

ONE YEAR WARRANTY

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MINI FORNO



MODELO N.º: GH30-S1(7226715)

EAN: 6001001469449

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO INTERNO

Leia este manual de instruções com cuidado antes de usar.

GARANTIE

APPOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D´ACHAT À CET EMPLACEMENT.
EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE REÇU /LA PREUVE D´ACHAT MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT ÊTRE JOINTS À CETTE GARANTIE.

Numéro de modèle	(Numéro de lot:)
Nom du produit	
Date d´achat	
Lieu d´achat	

1. La partie qui vend le produit (“le vendeur”) à l´ac heteur original de ce produit (“le client”) assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l´usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d´utilisation domestique, pendant une période d´1 (un) an à partir de la date d´achat du produit (période de garantie).

2. Au cas la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu’il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d´utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
   2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d’achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
   2.2 Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.

3. Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
   3.1 a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
   3.2 a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
   3.3 est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
   3.4 est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
   3.5 a été employé pour un usage commercial.

4. Cette garantie ne s´applique qu´au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.

5. Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d´achat.

Fonctions

Grande plaque chauffante (Φ185mm): Pour toutes les cuissons en casseroles ou autres ustensiles.
Petite plaque chauffante (Φ155mm): Pour toutes les cuissons en casseroles ou autres ustensiles.
Panneau de contrôle: Thermostat de la petite plaque, Thermostat de la grande plaque, Thermostat du four, Modes d’utilisation du four, Témoin lumineux des plaques, Témoin lumineux du four.
Grille : Pour toaster, griller et pour toutes les cuissons en casseroles et pour poser des plats de cuisson.
Lèchefrite : Pour faire griller ou rôtir des aliments qui contiennent de l’eau ou qui dégorgent à la cuisson.
Poignée (pour lèchefrite ou grille**):** vous permet de saisir la lèchefrite ou la grille sans se brûler.
Poignée de la porte : poignée en permanence froide pour éviter de se brûler.
Porte vitrée : Porte vitrée en verre trempé transparente pour permettre de surveiller la cuisson**.**

UTILISATION :

Remarque : le four et les plaques chauffantes peuvent fonctionner en même temps.

Utiliser votre four:

A. Ce four dispose de quatre modes de cuisson. Lorsque le bouton du four est sur “Off”, l’appareil n’est pas en marche.
B. Choisissez ce mode pour utiliser le grill (chaleur supérieure):
C. Choisissez ce mode pour utiliser la cuisson (chaleur inférieure):
D. Choisissez ce mode pour utiliser les deux en même temps:

(***Ce four fonctionne à une température comprise entre 90℃et 250 ℃***).

1. Disposez les aliments sur la grille ou sur la lèchefrite.
   a. N’utilisez en aucun cas de récipient en papier ou en plastique.
   b. Utilisez la lèchefrite pour les aliments peu volumineux ou susceptibles de goutter pendant la cuisson.
   c. Disposez uniformément les aliments à cuire sur la grille.
2. Branchez l’appareil à une prise de courant. Le bouton principal doit être sur “OFF”.
3. Choisissez la température souhaitée.
4. Lorsque le mode cuisson est sur “Off”, vous devriez:
   a. Utilisez la poignée, ainsi que des gants, pour enlever la nourriture du four sans vous brûler.
   b. Arrêtez la cuisson à n’importe quel moment en mettant le bouton principal en position “OFF”.
5. Débranchez électriquement après la cuisson.

Guide de cuisson au four：

1. Le temps de cuisson peut varier selon les ingrédients, le poids, les quantités et la température. Veuillez régler le temps de cuisson de manière à ce qu'il soit adapté à la situation.
2. Si le four n'a pas été utilisé depuis un certain temps, les éléments chauffants resteront longtemps à une température élevée, ce qui peut raccourcir les temps de cuisson nécessaires. Veuillez régler le temps de cuisson de manière à ce qu'il soit adapté à la situation.
3. Le four ajustera automatiquement la température des éléments chauffants pour éviter les risques de surchauffe. Il peut arriver qu'il s'éteigne mais ne retirez le plat du four pour bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée afin d'assurer une continuité de cuisson.

NOTE: Le thermostat ne peut être utilisé à sa puisse maximale que si le four bénéficie d'une puissance de 1400 Watts (chaleur supérieure et inférieure), et non pas de 800 Watts (chaleur supérieure) et 600 Watts (chaleur inférieure).

Utilisation des plaques chauffantes

Les plaques chauffantes peuvent accepter différentes types de casseroles.

Ustensiles de cuisson

1. Les ustensiles qui peuvent être places sur le dessus du four doivent être composés de ferrite, comme l'émail, l'acier moulé ou inoxydable, avoir un diamètre compris entre 155 et 185 mm, un fond plat et un couvercle.
2. N'utilisez pas de plats en aluminium ou en cuivre. La taille des ustensiles ne doit pas non plus être plus large que le plateau supérieur du four.

Fonctionnement

1. Mettez l'appareil sous tension.
2. Tournez le thermostat de la petite plaque de "0" (indiquant que l'appareil ne fonctionne pas), jusqu'à "300W" (indiquant que l'appareil fonctionne à 300 Watts), "400W" (indiquant que l'appareil fonctionne à 400 Watts), ou "700W" (indiquant que l'appareil fonctionne à 700 Watts, la puissance maximale)
3. Tournez le thermostat de la grande plaque de "0" (indiquant que l'appareil ne fonctionne pas), jusqu'à "400W" (indiquant que l'appareil fonctionne à 400 Watts), "800W" (indiquant que l'appareil fonctionne à 800 Watts), ou "1200W" (indiquant que l'appareil fonctionne à 1200 Watts, la puissance maximale).
4. Choisissez le temps de cuisson désiré.
5. Une fois la cuisson terminée, replacez le thermostat sur "0".

Attention: Le poids de la nourriture à placer sur la grille ou dans le lèchefrite ne doit pas dépasser les 3 kg. (pensez également à répartir équitablement la nourriture sur la grille/le lèchefrite pour obtenir de meilleurs résultats.)

NETTOYAGE & ENTRETIEN

VEILLEZ A TOUJOURS DÉBRANCHER LE FOUR ET A LE LAISSER REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER

Votre four dispose d'un revêtement intérieur à nettoyage rapide. Si vous le souhaitez, vous pouvez nettoyer les parois avec un tissu humide. N'utilisez pas d'éponges métalliques ou de nettoyants abrasifs et ne grattez pas les parois avec des ustensiles en métal au risque d'endommager le revêtement. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez la avec du papier ou un tissu sec.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension secteur:	220-240V~ 50Hz
Puissance totale:	3300W
Puissance de la plaque (Φ185):	1200W
Puissance de la plaque (Φ155):	700W
Puissance du four:	1400W

Destruction respectueuse de l'environnement

DESTRUCTION : Ne vous débarrassez pas de ce produit n'importe où. Une collecte sélective pour le traitement de ce type de déchet est nécessaire.